

# Speiseplan

Woche 16	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
<b>Mittwoch</b> 16.04.24	<b>Steckrübeneintopf</b> (19) mit Schweinefleisch Quarkspeise (17)	<b>Leichte Tomatencremesuppe</b> (11a,17) mit Nudeln (11a,13) und Fleischeinlage Quarkspeise (17)	<b>Leichte Tomatencremesuppe</b> (11a,17) mit Nudeln (11a,13) und Kräutern Quarkspeise (17)
<b>Donnerstag</b> 17.04.24	<b>Hühnerfrikassee</b> (6,11a,17) mit Spargel, Erbsen und Champignons, dazu Butterreis(17) und Rote-Bete-Salat (5) Obst	<b>Hühnerfrikassee</b> (11a.c,17) mit Spargel, dazu Kartoffelpüree (17) und Rote-Bete-Salat (5) Obst	<b>Gemüsefrikassee</b> in heller Soße (11a.c,17,19) mit Butterreis (17) und Rote-Bete-Salat (5) Obst
<b>Kar-Freitag</b> 18.04.24	<b>Dillhappen</b> (1,5,11a,13,14,17,20) mit Salzkartoffeln Rhabarbergrütze mit Vanillesoße(17)	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> (14) mit Senfsoße(11.a,17,20), Gemüse (17) und Salzkartoffeln Rhabarbergrütze mit Vanillesoße(17)	<b>Zwei gekochte Eier</b> (13) in Senfsoße (11a.c,17,20), mit Kartoffelpüree (17) und Salat Rhabarbergrütze mit Vanillesoße(17)
<b>Samstag</b> 19.04.24	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> (2,19) mit Rindfleisch Vanillejoghurt (17)	<b>Hühner- Gemüseintopf</b> (11a,13,17, 19) mit Reis Vanillejoghurt (17)	<b>Gemüse - Reiseintopf</b> (11a,13,19) mit Zwiebackklößchen (11a,13,17) Vanillejoghurt (17)
<b>Oster-Sonntag</b> 20.04.24	<b>Geb. Lambraten</b> (20) mit Rotweinsauce (6,11a.c,16,19), dazu Bohnen im Speckmantel (1,2) und Salzkartoffeln Bayerische Creme (7,17) mit Erdbeersauce	<b>Ged. Kalbraten</b> (20) mit Rahmsauce (11a.c,17), Broccoli (17) und Salzkartoffeln Bayerische Creme (7,17) mit Erdbeersauce	<b>Gemüseschnitzel</b> (11a.d,17,19) mit Petersiliensauce (11a.c,17), dazu Broccoli (17) und Salzkartoffeln Bayerische Creme (7,17) mit Erdbeersauce
<b>Oster-Montag</b> 21.04.24	<b>Kalbsragout</b> (6,11a.c,16,19) mit Leipziger Allerlei (13,17,19) und Herzoginkartoffeln Eis (7,16,17) / Pflaumengrütze mit Sahne (6,17)	<b>Gedämpftes Schweinefilet</b> mit Bratensoße (11a.c,16,19), dazu Pariser Karotten mit Sc. Hollandaise (13,17,19) und Salzkartoffeln Eis (7,16,17) / Pflaumengrütze mit Sahne (6,17)	<b>Gemüsestrudel</b> (11a,13,17,19) mit Leipziger Allerlei, Sc. Hollandaise (13,17,19) und Herzoginkartoffeln Eis (7,16,17) / Pflaumengrütze mit Sahne (6,17)
<b>Dienstag</b> 22.04.24	<b>Gebackener Kaiserschmarrn</b> (11a,13,17) mit Rosinen (24) und heißen Kirschen Aprikosenkompott (2)	<b>Nudel- Gemüseauflauf</b> (11a,13,17) mit Käse (17) überbacken, dazu Tomatensauce (11a) Aprikosenkompott (2)	<b>Gebackener Kaiserschmarrn</b> (11a,13,17) mit Rosinen (24) und heißen Kirschen Aprikosenkompott (2)

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe- und Allergene Liste rückseitig!

## Wissenswertes:

### Zusatzstoffe:

- |                              |                      |
|------------------------------|----------------------|
| 1. mit Konservierungsstoffen | 5. mit Süßungsmittel |
| 2. mit Antioxidationsmitteln | 6. mit Alkohol       |
| 3. mit Geschmacksverstärker  | 7. mit Farbstoffe    |
| 4. mit Phosphate             |                      |

### Allergene:

- |  |  |
|--|--|
| 11. <u>Gluten haltiges Getreide</u>    | 18. <u>Schalenfrüchte</u>              |
| 11a. Weizen                            | 18a. Mandeln                           |
| 11b. Roggen                            | 18b. Haselnüsse                        |
| 11c. Gerste                            | 18c. Wallnüsse                         |
| 11d. Hafer                             | 18d. Pistazien                         |
| 12. Krebstiere                         | 19. Sellerie u. Sellerieerzeugnisse    |
| 13. Eier u. Eiererzeugnisse            | 20. Senf u. Senferzeugnisse            |
| 14. Fisch u. Fischerzeugnisse          | 21. Sesamsamen u. Sesamsamerzeugnisse  |
| 15. Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse     | 22. Lupine u. Lupinerzeugnisse         |
| 16. Soja u. Sojaerzeugnisse            | 23. Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse |
| 17. Milch u. Milcherzeugnisse/ Laktose | 24. Schwefeldioxid u. Sulfite          |

## Zum guten Schluss!

**-Wir liefern** unser Essen **auf Porzellan Tellern**

**-Der Preis pro Menü beträgt 8,80 €**

## Kontakt:

**Bei Anregungen und Fragen: Telefon: 0511-8389-185**  
**Fax: 0511-8389-181**

**Verantwortliche Stelle: Herr Kretschmer**

Wenn Sie etwas von unseren Speisen nicht vertragen sollten, dann sprechen Sie uns bitte an.

## Bild des Monats:

